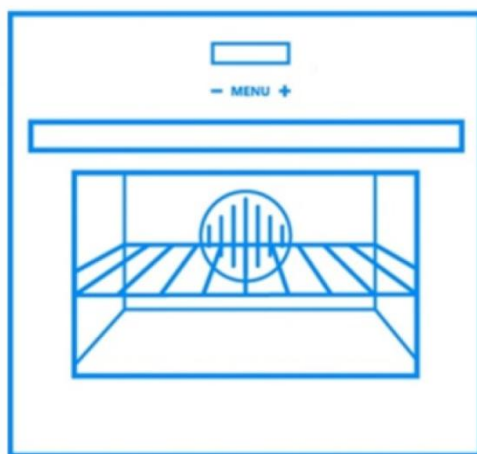




з нами краще



EMMA



UA ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ENG BUILT-IN OVEN

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

Для підтвердження права на гарантійне обслуговування просимо вас зберігати товарний чек разом з гарантійним талоном, який повинен бути повністю заповнений із обов'язково вказаною датою продажу, підписом і штампом магазину. **Невиконання цієї вимоги позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.**

Під час купівлі вимагайте провести у вашій присутності огляд духовки!

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Ми вдячні вам за вибір продукції **торгової марки ELEYUS**. Ми доклали усіх зусиль, щоб ви були задоволені нашим виробом.

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Перед встановленням духовки та її експлуатацією необхідно уважно ознайомитися з нашими рекомендаціями, дотримання яких забезпечить надійну роботу пристрою. Не викидайте дану інструкцію, оскільки згодом вона може дати відповіді на питання, що виникнуть.

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ) ПРИЛАД ПОВИНЕН ЗНАХОДИТИСЯ ПРИ КІМНАТНІЙ ТЕМПЕРАТУРІ НЕ МЕНШЕ ДВОХ ГОДИН.

1.2. Духовка призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

УВАГА!

**ЗАСТОСУВАННЯ ВИРОБУ В ЦІЛЯХ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ПОБУТОВИХ, НЕПРИПУСТИМЕ!
ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВКИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ
ВИНИКАЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ І
ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ
РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!**

1.3. Розпакуйте і огляньте виріб. У випадку виявлення транспортних пошкоджень не підключайте духовку і зверніться в торгову організацію, де ви придбали прилад.

1.4. Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними або ментальними вадами, або з браком досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

1.5. Духовка має бути встановлена тільки кваліфікованим спеціалістом або спеціалістом авторизованого сервісного центру відповідно до рекомендацій виробника з дотриманням усіх норм і законодавства в даній сфері, а також вимог місцевих електропостачальних компаній.

1.6. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження та поломки, що пов'язані з неправильним встановленням, експлуатацією та ремонтом виробу.

1.7. Виробник залишає за собою право модифікації виробу з метою покращення його якості та технічних параметрів.

1.8. Технічні характеристики духовки вказані в даній інструкції та на етикетці, закріпленій на корпусі.

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВМИКАТИ ДУХОВКУ ДО
ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ПОВЕРХНІ, А ТАКОЖ
ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДУХОВКИ
РОЗЕТКИ БЕЗ ЗАЗЕМЛЮЮЧОГО КОНТАКТУ.
ОБЕРІГАЙТЕ ЕЛЕКТРОШНУР ВІД МЕХАНІЧНИХ І
ТЕРМІЧНИХ УШКОДЖЕНЬ.**

2.1. Прилад може використовуватися тільки в добре вентильованих приміщеннях.

2.2. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково повинна дотримуватися. Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем з установки, який перевірить вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальності за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.

2.3. Встановлення приладу та його техобслуговування має виконуватися кваліфікованим спеціалістом з монтажу, персоналом технічної служби.

2.4. Не залишаєте працюючий прилад без нагляду.

2.5. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

2.6. Не дозволяйте особам, не ознайомленим з цією інструкцією, користуватися духовкою без вашого нагляду.

2.7. Забороняється зміна конструкції виробу і ремонт особами, не уповноваженими виробником на обслуговування.

2.8. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення ремонту.

2.9. Не використовуйте для очищення духовки пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

2.10. При використанні інших кухонних електроприладів поряд із духовкою стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.

2.11. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте духову шафу від електричної мережі.

2.12. Заборонено розміщувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою духовкою.

УВАГА!

ОКРЕМІ ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС РОБОТИ І ЗАЛИШАЮТЬСЯ ГАРЯЧИМИ ЩЕ ТРИВАЛИЙ ЧАС. НЕ ЗАБУВАЙТЕ ПРО ЦЕ І СЛІДКУЙТЕ, ЩОБ ДІТИ НЕ ГРАЛИСЬ БІЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

2.13. При виникненні пожежі не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Накрийте осередок полум'я цупкою тканиною, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад (від електричної мережі).

2.14. Розташовуйте посуд так, щоб було неможливо перевернути посуд, випадково зачепивши рукою.

2.15. Не розміщуйте на одній решітці посуд вагою більше 5 кг.

2.16. Утримуйте духову шафу в чистоті, залишки їжі можуть зайнятися і стати причиною пожежі.

2.17. При виникненні нестандартної ситуації відключіть духову шафу від мережі, зателефонуйте до сервісного менеджера, телефон якого вказаний в гарантійному документі.

2.18. Регулятори непрацюючої духової шафи повинні знаходитись у вимкненому положенні.

2.19. При першому використанні духової шафи ізоляційні матеріали та нагрівальні елементи виділяють запах. Тому при першому включенні духовки не кладіть їжу. Спочатку ввімкніть і чекайте до тих пір, поки не зникне запах, потім приступайте до приготування.

2.20. Завжди користуйтеся теплозахисними рукавичками, коли кладете страви в духову шафу або виймаєте їх звідти.

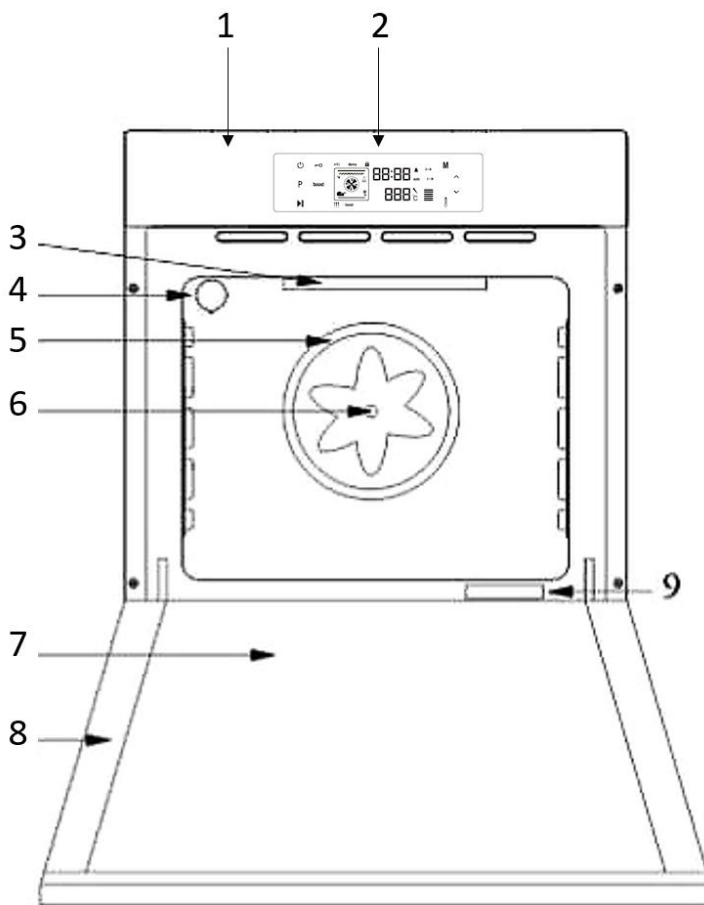
2.21. У жодному разі не готуйте або не смажте на основі духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.



3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1. Духовка призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

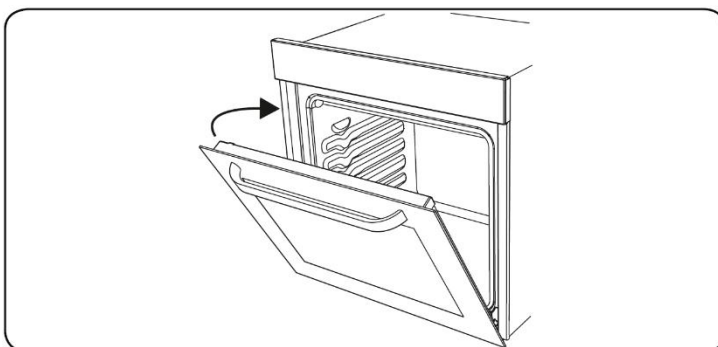
3.2. Будова приладу



Духова шафа з сенсорним керуванням

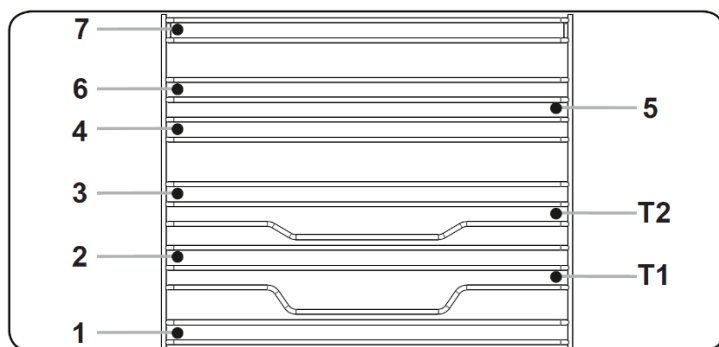
1. Контрольна панель
2. Сенсорний дисплей
3. Верхній нагрівальний елемент (гриль)
4. Внутрішня освітлювальна лампа
5. Нагрівальний елемент конвекції
6. Вентилятор конвектора
7. Внутрішнє скло дверцят духовки
8. Дверцята духової шафи
9. Етикетка приладу

3.3. Дверцята Soft Close



Система Soft Close запобігає захлопуванню і сприяє м'якому закриванню дверцят. Дверцята самотужки повільно закриваються, якщо їх відпустити у положенні перед закриванням.

3.4. Хромовані направляючі



Виймаючи гарячі страви з духовки, будьте обережні, адже вони можуть спричинити опіки. Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їх зовнішній вигляд і працездатність відновиться.

Ставте деко та решітку правильним чином на хромовані направляючі:

- Залиште принаймні 1 см простору між кришкою вентилятора та деко/решіткою.
- Деко і решітку можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні направляючі можна ставити на рівнях T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних направляючих рекомендується користуватись рівнем T2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.



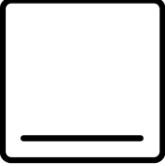
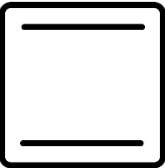
4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

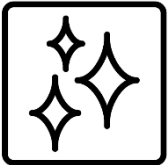
УВАГА!

ПОРЯДОК ЗАЗНАЧЕНИХ В ТАБЛИЦІ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ МОЖЕ ВІДРІЗНЯТИСЯ ВІД ПОРЯДКУ ЇХ РОЗТАШУВАННЯ У ВАШОМУ ПРИЛАДІ.

4.1. Таблиця функцій

Режим	Назва і опис режимів
	Розморожування: Вмикається тільки вентилятор. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти. Рекомендовано розміщувати деко під замороженою їжею, щоб в ньому збиралася розтала вода.
	Турбонагрівач + Вентилятор: Вмикається турбовентилятор і розташований навколо нього турбонагрівач. Гаряче повітря, нагріте турбонагрівачем, рівномірно і швидко розподіляється в духовці за допомогою вентилятора.

	Цей режим найкраще підходить для приготування страв, розміщених на різних рівнях в духовці, а також одночасного приготування декількох страв. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Нижній нагрів: Вмикається нижній нагрівальний елемент. Цей режим найкраще підходить не для приготування, а для розігрівання їжі (наприклад, для розігрівання піци, адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває страву знизу вгору.
	Верхній і нижній нагрівачі: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи. Цей режим найкраще підходить для приготування запіканок, лазаньї, кексів. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Верхній і нижній нагрівачі + Вентилятор: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи і вентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно і швидко розподіляється в духовці за допомогою вентилятора. Цей режим найкраще підходить для приготування запіканок, пирогів і тортів. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Піца: Одночасно вмикаються нижній нагрівальний елемент та турбонагрівач. Цей режим найкраще підходить для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню страви.
	Подвійний гриль: Вмикаються обидва нагрівальні елементи гриля. Цей режим найкраще підходить для швидкого обсмажування великих порцій м'яса і створення скоринки, яка зберігає соковитість продукту. Рекомендовано розмістити страву на верхній рівень, решітку змастити олією для уникнення приставання продукту, знизу розмістити деко, щоб в ньому збирався жир. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин, виставити температуру на 190 °C.

	Подвійний гриль +Вентилятор: Одночасно вмикаються обидва нагрівальні елементи гриля і вентилятор. Гаряче повітря, нагріте грилем, рівномірно і швидко розподіляється в духовці за допомогою вентилятора. Цей режим найкраще підходить для швидкого приготування великих страв на грилі. Рекомендовано розмістити страву на верхній рівень, решітку змастити олією для уникнення приставання продукту, знизу розмістити деко, щоб в ньому збирався жир. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин, виставити температуру на 190 °C.
	3D нагрів: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи, турбовентилятор і розташований навколо нього турбонагрівач. Функція об'ємного нагріву забезпечує швидкий і рівномірний розподіл тепла у камері духової шафи, завдяки якому продукти на всіх рівнях готуватимуться швидко та рівномірно. Ця функція дозволяє зменшити час приготування, порівняно з іншими функціями. Крім того, випічка у цьому режимі виходить м'якша та пухкіша. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.
	Очищення парою: Налийте 200-250 мл води в деко і розмістіть його внизу духовки. Ввімкніть режим «Очищення парою», або «Верхній та нижній нагрів» (залежить від моделі духової шафи), встановіть температуру на 90 °C. Очищення парою займе 30-60 хвилин, щоб підготувати духову шафу до легкої очистки.

4.2. Сенсорна панель управління

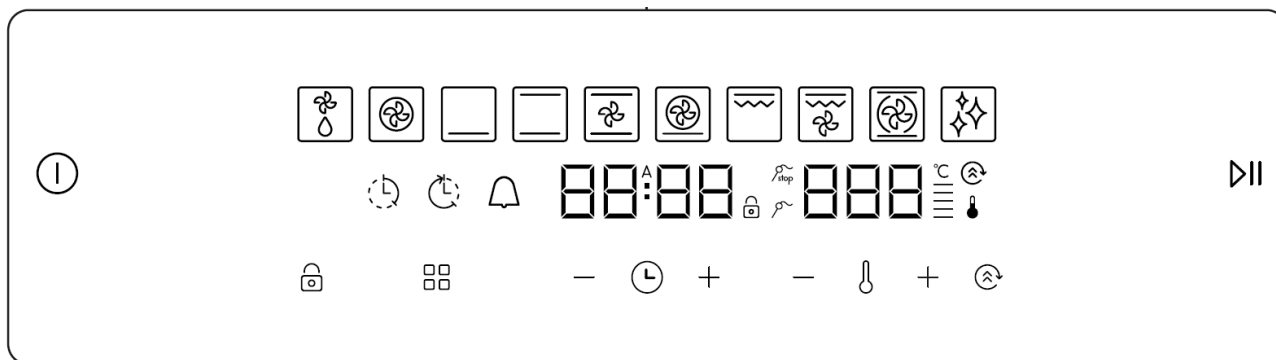
4.2.1. Керувати духовою шафою потрібно доторканням до полів сенсорних кнопок.

4.2.2. Якщо площа дотику буде надто велика чи надто мала, кнопки не працюватимуть належним чином.

4.2.3. Панель керування вимкнеться через 5 хвилин, якщо не вибрати чи не змінити жодну функцію.

4.2.4. Вентилятор охолодження вмикається автоматично, щоб поверхні приладу залишалися прохолодними. Вентилятор буде працювати навіть після вимкнення духової шафи, доки поверхні не охолонуть до потрібної температури.

4.2.5. Будова панелі керування:



4.2.6. Функції сенсорних кнопок:

	Увімкнути / Вимкнути		Режим		Термостат
	Дисплей часу		Тривалість приготування		Вказівник температури
	Дисплей температури		Кінцевий час приготування		Зупинка для вимірювання температури щупом
	Менше		Таймер зворотного відліку		Термощуп для м'яса
	Більше		Auto Cooking (Автоматичне приготування)		Boost (Посилений нагрів)
	Старт/Стоп		Блокування клавiш		Меню режимів

4.2.7. Вибір функцій духової шафи

- Щоб увімкнути панель керування, доторкніться до сенсорної кнопки «Ввімкнення/вимкнення» на 2 секунди. Духова шафа перейде в **режим очікування**. За замовчуванням встановлюється режим розморожування. Однак, якщо не натиснути сенсорну кнопку «Старт/Стоп», режим не запуститься.

- В **режимі очікування** можна вибрати потрібні режими приготування, налаштувати температуру, активувати функцію «Boost», а також налаштувати час приготування, відкладене приготування, таймер і годинник.

- Щоб вибрати потрібний режим приготування в **режимі очікування**, потрібно натиснути сенсорну кнопку «Меню режимів». Кожен дотик до сенсорної кнопки змінює режим духовки, як показано нижче (деякі з цих режимів можуть бути відсутні у вашій моделі):

Розморожування → Турбоконвекція → Нижній нагрів → Верхній і нижній нагрів → Верхній і нижній нагрів та конвекція → Піца → Подвійний гриль → Подвійний гриль та конвекція → 3D нагрів → Очищення паром.

- На дисплеї відображаються ввімкнені нагрівні елементи, що стосуються вибраного режиму.

- Після вибору режиму, на дисплеї температури відображається запрограмоване значення температури. Його можна змінити кнопками «Більше» і «Менше». Температуру можна встановити в діапазоні від 50°C до 275°C. (У режимі «Піца» температура регулюється в діапазоні від 50°C до 320°C).

- Після вибору потрібного режиму, температури і часу, доторкніться до кнопки «Старт/Стоп», щоб почати приготування в духовій шафі.

4.2.8. Налаштування часу

При першому підключенні духової шафи потрібно налаштувати час.

- Щоб увімкнути панель керування, доторкніться до сенсорної кнопки «Увімкнути / Вимкнути», духові шафа перейде в режим очікування.

- Щоб налаштувати час, доторкніться до кнопки «Режим» і утримуйте її протягом 5 секунд, доки не буде вибрано час доби.

- Коли в лівій частині засвітиться значок часу, можна налаштувати годину, сенсорними кнопками «Більше» і «Менше» поруч із кнопкою «Режим».

- Щоб закінчити налаштування, знову доторкніться до сенсорної кнопки «Режим» або не торкайтеся жодних кнопок протягом 5 секунд.

Час потрібно налаштовувати повторно тільки після тривалого вимкнення живлення.

4.2.9. Швидкий нагрів

Швидкий нагрів призначений тільки для швидкого попереднього нагріву духової шафи до бажаної температури. Цей режим не застосовується для приготування. Посилений нагрів можна увімкнути в режимах «Турбонагрівач + Вентилятор», «Верхній і нижній нагрів + Вентилятор», «Верхній і нижній нагрів», «Піца».

- Щоб увімкнути функцію посиленого нагріву, потрібно вибрати потрібну функцію приготування та натиснути сенсорну кнопку «Boost».

4.2.10. Налаштування таймера зворотного відліку

Цей режим може бути активований незалежно від інших програм. Духова шафа не починає приготування.

- Доторкайтесь до кнопки «Режим», доки на дисплеї часу не з'явиться значок таймера зворотного відліку і час «00:00».

- Поки блимає значок таймера зворотного відліку, налаштуйте потрібний період часу кнопками «Більше» і «Менше».

- Після налаштування часу, не натискайте жодні кнопки протягом декількох секунд. Таймер зворотного відліку буде встановлено.

- Після закінчення встановленого часу вмикається звуковий сигнал, на екрані блиматиме значок таймера зворотного відліку та час «00:00».

- Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

4.2.11. Приготування протягом певного часу

Цей режим допомагає готувати протягом визначеного періоду часу (наприклад, потрібно готувати страву протягом 2 годин). Час приготування можна налаштувати в **режимі очікування** чи в **робочому режимі**.

- Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування.

- Доторкайтеся до кнопки «Режим», доки на дисплеї часу не з'явиться значок тривалості приготування. Поки таймер перебуває в цьому положенні, налаштуйте потрібну тривалість приготування кнопками «Більше» і «Менше».

- Після закінчення налаштування дочекайтесь, поки на екрані з'явиться час доби, а значок тривалості приготування постійно світитиметься.

- Після закінчення приготування, духову шафу вимикається, лунає звуковий сигнал, на екрані блимає значок тривалості приготування.

- Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

4.2.12. Встановлення часу завершення приготування

В цьому режимі духову шафу сама обчислює, коли потрібно почати приготування. Для цього потрібно налаштувати тривалість приготування і час завершення приготування. (Наприклад, потрібно готувати страву протягом 2 годин, завершити випікання потрібно о 19:30 год).

- Підготуйте страву і поставте її в духову шафу. Виберіть потрібний режим і температуру приготування.

- Доторкайтеся до кнопки «Режим», доки на екрані дисплея часу не з'явиться значок тривалості приготування. Налаштуйте бажану тривалість приготування кнопками «Більше» і «Менше».

- Після цього доторкайтеся до кнопки «Режим», доки на екрані дисплея часу не з'явиться значок кінцевого часу приготування. Час доби та значок кінцевого часу приготування блиматимуть.

- Налаштуйте час завершення приготування кнопками «Більше» і «Менше». Після закінчення налаштувань зачекайте, доки на екрані з'явиться час доби, а значок кінцевого часу приготування постійно світитиметься.

- Духова шафа обчислить потрібний час для приготування, віднявши від кінцевого часу готовності, тривалість приготування страви. Після закінчення приготування, духову шафу подає звуковий сигнал, на екрані блимає значок приготування.

- Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

УВАГА!

**ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ НЕ МОЖНА
ВСТАНОВИТИ, КОЛИ ВВІМКНЕНО РЕЖИМ
ПРИГОТУВАННЯ З ГРИЛЕМ.**

**ЯКЩО ВСТАНОВИТИ АВТОМАТИЧНЕ
ПРИГОТУВАННЯ ПЕРЕД ВВІМКНЕННЯМ РЕЖИМУ З
ГРИЛЕМ, ТО ПРИГОТУВАННЯ БУДЕ СКАСОВАНО
ПІСЛЯ ВИБОРУ ЦЬОГО РЕЖИМУ.**

4.2.13. Зміна гучності звукового сигналу

- Щоб налаштувати звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку «Термостат» протягом 5 секунд, доки не прозвучить звуковий сигнал.

- Після кожного наступного натискання кнопки «Менше» чи «Більше» поруч із кнопкою «Термостат», змінюється мелодія. Можна вибрати 5 видів звукових сигналів. Якщо вибрати варіант «Вимкнено / Off», буде вимкнено всі звуки, крім сигналу попередження і сигналів про помилки.

- Виберіть потрібну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.

4.2.14. Блокування кнопок

Блокування клавіш використовується, щоб запобігти випадковій зміні налаштувань.

- Щоб увімкнути блокування клавіш, слід утримувати сенсорну кнопку «Блокування клавіш» протягом 2 секунд, доки на дисплеї не з'явиться значок блокування клавіш.

- Щоб вимкнути блокування клавіш, слід утримувати сенсорну кнопку «Блокування клавіш» протягом 2 секунд, доки значок блокування клавіш на дисплеї не згасне.

Коли ввімкнено блокування клавіш, працює тільки сенсорна кнопка «Увімкнути / Вимкнути». Усі інші кнопки заблоковані.



5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Електрична духовна шафа	1 шт
	Решітка	1 шт
	Деко	2 шт
	Телескопічні направляючі	1 пара
	Гвинти кріплення	2 шт
	Керівництво з експлуатації	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт
	Упаковка	1 шт



6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ДУХОВУ ШАФУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

УВАГА!

ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВОЇ ШАФИ МОЖЕ ЗНАДОБИТИСЬ ДОДАТКОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

6.1. Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з встановлення та обслуговування духової шафи відповідно до діючих норм безпеки.

6.2. З міркувань безпеки електричні з'єднання для варильної поверхні і духової шафи повинні виконуватися окремо.

УВАГА!

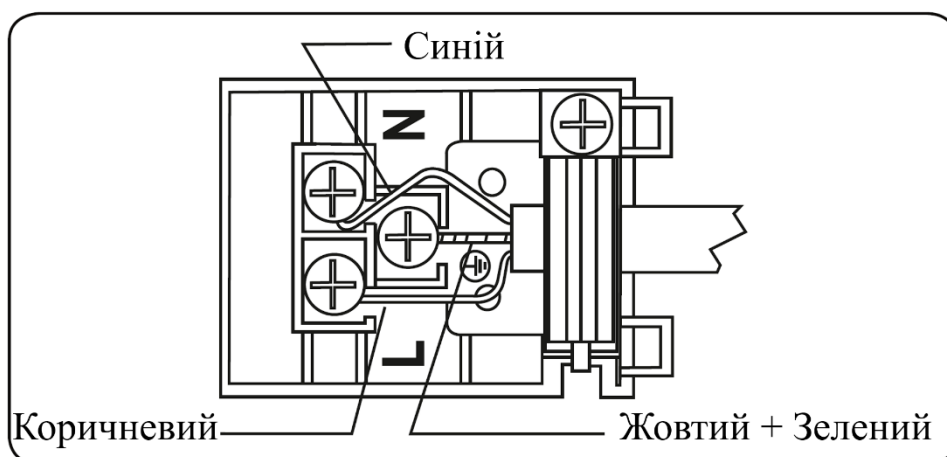
**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА
КОНСТРУКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ!**

УВАГА!

**ДУХОВА ШАФА МАЄ ОBOB'ЯЗKОВО БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНОЮ.**

6.3. Приєднання приладу до мережі живлення повинно виконуватися кваліфікованим спеціалістом за умови дотримання діючих норм та правил.

6.4. Духова шафа має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50 Гц.



УВАГА!

**ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ ПОВИННА
БУТИ НЕ МЕНШЕ 16 А.**

**ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ 16 А, НЕОБХІДНО
ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ
ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.**

6.5. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів духової шафи (необхідні дані вказані на етикетці приладу, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

6.6. Духова шафа обладнана мережевим кабелем із штепсельною вилкою. Розетка повинна відповідати типорозміру штепсельної вилки і мати контакти заземлення.

6.7. Розетка має знаходитися в легкодоступному місці для забезпечення швидкого доступу до штепсельної вилки. Прослідкуйте щоб шнур живлення знаходився якнайдалі від корпусу духової шафи.

6.8. Якщо прилад не використовується тривалий час, виймайте вилку з розетки.

6.9. Необхідно видалити задню панель монтажної шафи, з метою вільної циркуляції повітря. Панель, в яку вставляється духовка, повинна мати зазор в задній частині в розмірі, щонайменше, 75 мм.

6.10. Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильними установками або морозильними апаратами, так як тепло може вивести їх з ладу.

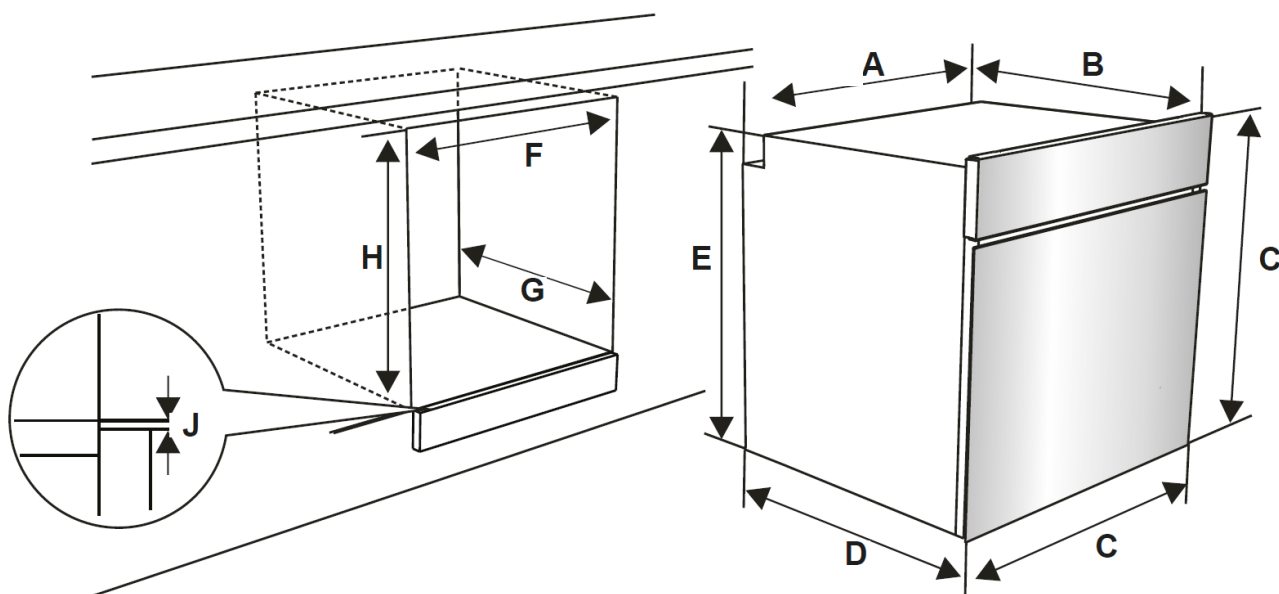
6.11. Стільниця та меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100 °С.

6.12. Відстань між варильною поверхнею і духовою шафою повинна бути щонайменше 5 см, якщо інше не вказано в інструкції поверхні.

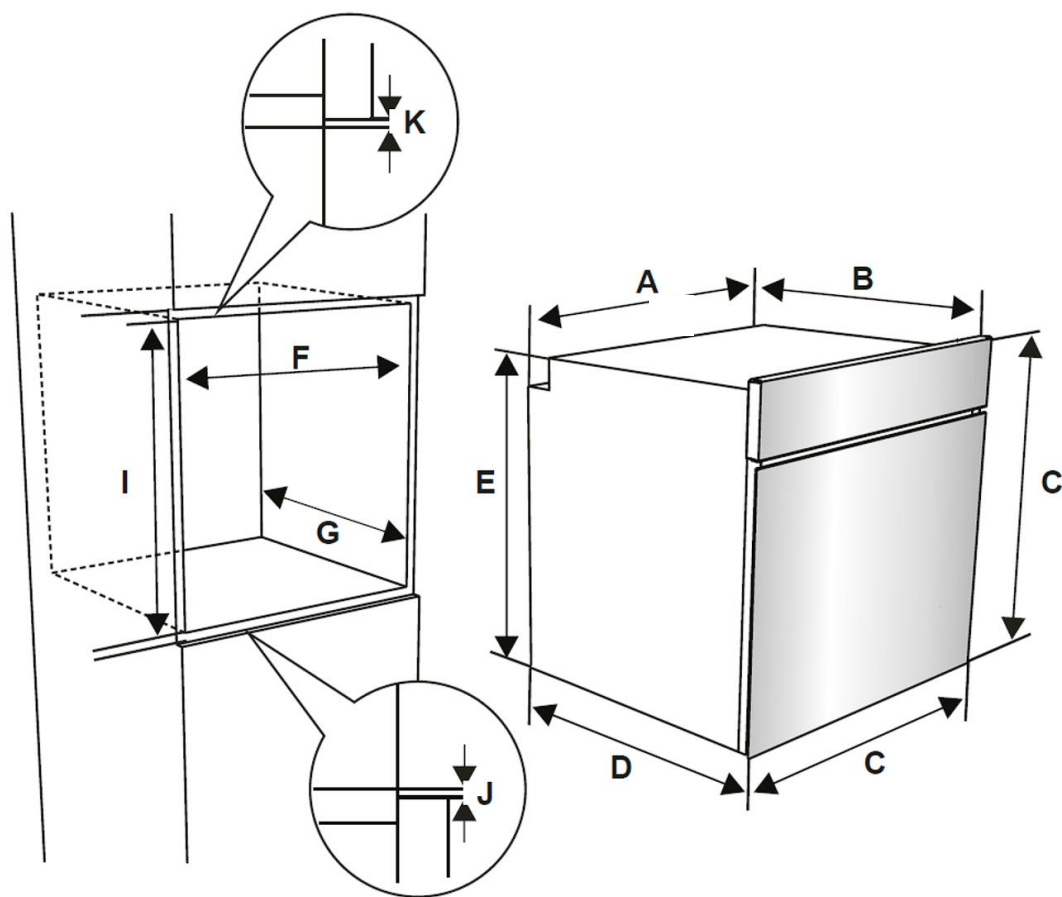
6.13. Варіанти монтажу, монтажні розміри і розміри отвору під монтаж духової шафи вказані на малюнках і в таблиці:

A	557 мм
B	550 мм
C	595 мм
D	575 мм
E	576 мм
F	560/580 мм
G	555 мм
H/I	600/590 мм
J/K	5/10 мм

Встановлення під стільницю

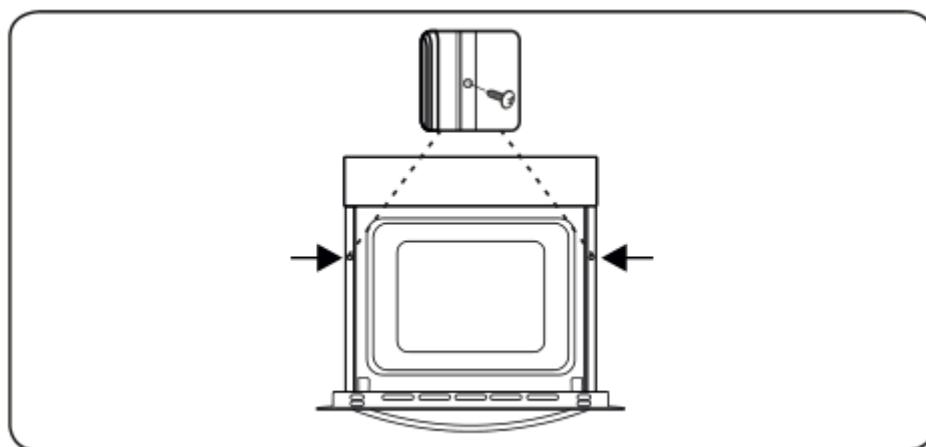


Встановлення духової шафи в пенал або тумбу



6.14. При встановленні духової шафи дотримуйтесь симетрії, вирівняйте її по центру і встановіть врівень з шафою.

6.15. Відкрийте двері і закріпіть духовку до панелі кухонної шафи чотирма гвинтами кріплення, як показано на малюнку.





7. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ РЕТЕЛЬНО ВИМИЙТЕ АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКА І РЕШІТКУ).

- Витягніть всі дека та решітки духової шафи.
- Виберіть «Верхній і Нижній» режим.
- Встановіть максимальну температуру.
- Залиште духову шафу в цьому стані на 30 хвилин.

УВАГА!

ОСКІЛЬКИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ З ДУХОВКИ МОЖЕ ВИЙТИ ПАРА, ЗАВЖДИ СТІЙТЕ ОСТОРОНЬ, КОЛИ ВІДКРИВАЄТЕ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ

- За цей час підігріваються всі елементи духової шафи і теплоізоляційні матеріали, тож може з'явитися запах гару. У разі повторного виділення запаху гару, перед приготуванням їжі в духовій шафі ретельно провітрить його.
- При виконанні цих операцій рекомендується протерти духову шафу зсередини вологою, а потім сухою м'якою ганчіркою.

УВАГА!

ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ, ЗАВЖДИ БЕРІТЬСЯ ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ.



8. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

8.1. Перелічені нижче поради допоможуть вам використовувати вашу духовку екологічно безпечним способом і з економією електроенергії:

- У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальовані кухонні деко темного кольору.
- При частому відкриванні дверцят духовки під час приготування їжі всередину поступає повітря, що призводить до втрати електроенергії. Тому не рекомендується часто відкривати дверцята духової шафи.
- Тепло, що залишилося в духовій шафі після процесу приготування їжі, можна використовувати для приготування наступної страви.
- На попередній прогрів духової шафи потрібно не менше 10 хвилин перед кожним приготуванням їжі.
- Заморожені продукти необхідно розморозити перед приготуванням.

- Відключіть духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахуйте час приготування так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.



9. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

9.1. Загальна чистота

- Перед початком очищення почекайте, щоб духовка охолола.
- Після кожного використання теплу духовку слід легко витерти ганчіркою з теплою водою і мийним засобом. Потім, ще раз протріть поверхню вологою ганчіркою з чистою водою і витріть насухо.
- Не можна залишати в духовці залишки їжі та жиру. Такі залишки можуть привести до корозії зовнішньої і внутрішньої поверхні, а також стати причиною пожежі.

УВАГА!

НЕ МОЖНА ЧИСТИТИ ЕМАЛЬ РІЗУЧИМИ ПРЕДМЕТАМИ (НАПРИКЛАД, НОЖЕМ) І ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОРОШОК АБО АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ.

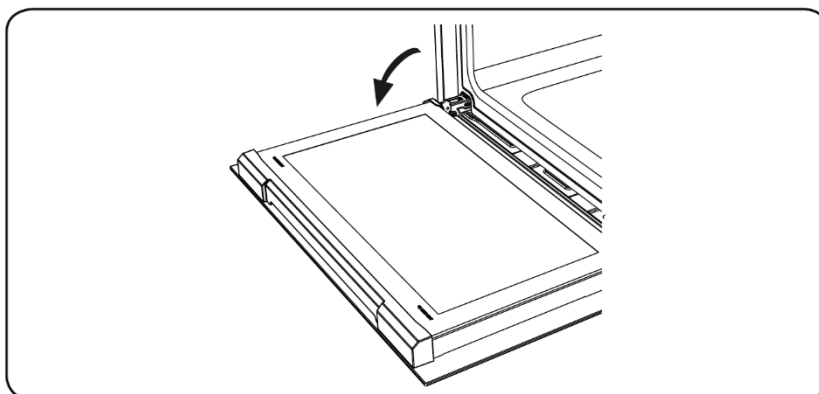
9.2. Догляд за ущільнювачем

- Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна почистити вологою ганчіркою.
- Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами.
- У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися до авторизованого сервісного центру.

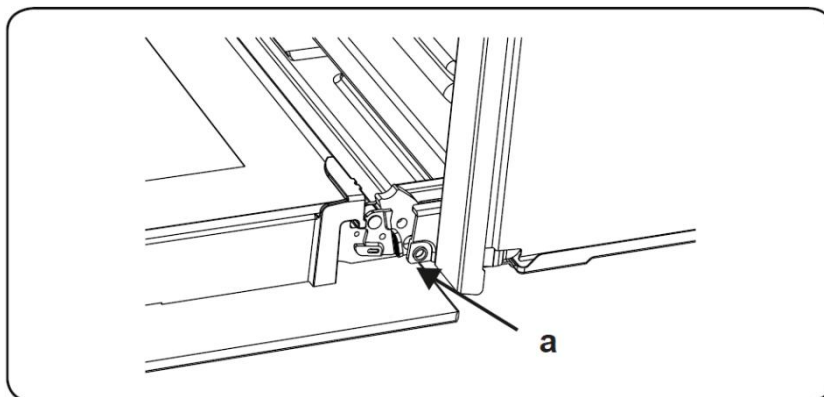
9.3. Очищення дверцят

- При скла дверцят використовуйте відповідні засоби для чищення скла.
- Щоб зняти дверцята духової шафи, необхідно виконати дії, вказані нижче:

1. Відкрийте дверцята духової шафи:

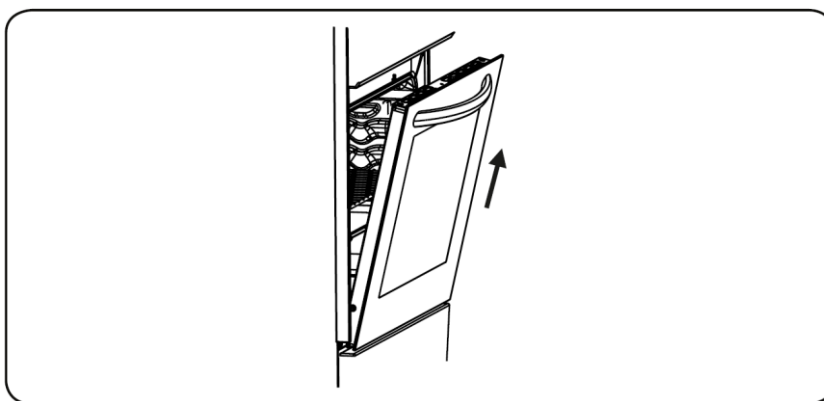


2. За допомогою викрутки поверніть фіксатор (а) до кінцевого положення.



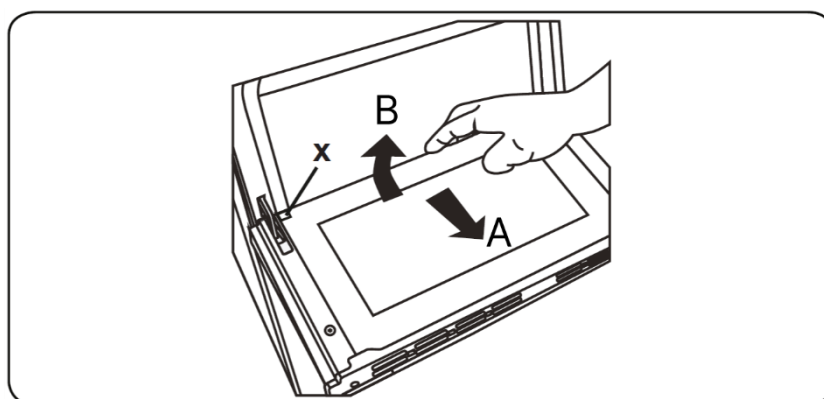
3. Закрийте дверцята, поки вони не досягнуть майже повністю закритого положення, і зніміть дверцята, потягнувши їх на себе.

Встановлення дверцят проводиться в зворотному порядку.



9.4. Очищення скла

- При очищенні скла використовуйте відповідні засоби для чищення скла.
- Для зняття внутрішнього скла необхідно виконати дії, проілюстровані на малюнку:



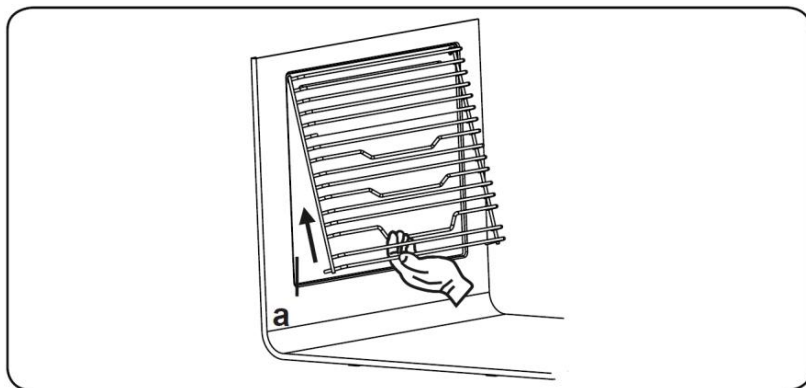
1. При відкритих дверцятах змістити скло до себе у напрямку А та зніміть його з кронштейну (х).

2. Витягніть скло у напрямку В.

Встановлення скла проводиться в зворотному порядку.

9.5. Догляд за хромованими направляючими

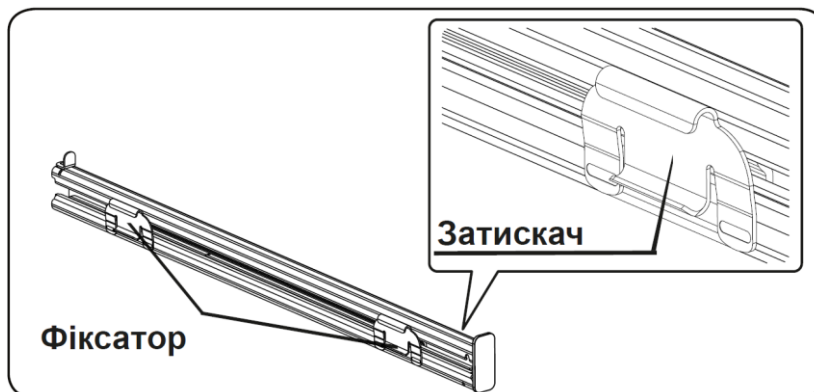
Щоб зняти хромовані направляючі, вивільніть їх із затискачів (а) і підійміть, як показано на малюнку.



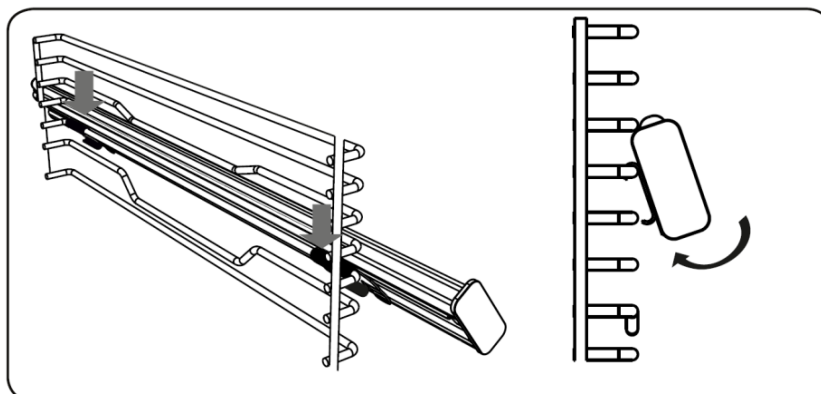
9.6. Очищення телескопічних направляючих

- З часом телескопічні направляючі забруднюються. У цьому випадку їх можна очистити ганчіркою з теплою водою і мийним засобом.

- Кожна з телескопічних направляючих має фіксатори, за допомогою яких їх можна знімати для очищення чи встановлювати на інше місце.



- Щоб встановити телескопічні направляючі, підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на потрібний рівень хромованих направляючих і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку хромованих направляючих.



- Щоб зняти телескопічні направляючі, притримуйте телескопічну рейку за передній край і виконайте описані вище дії у зворотному порядку.



10. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

10.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

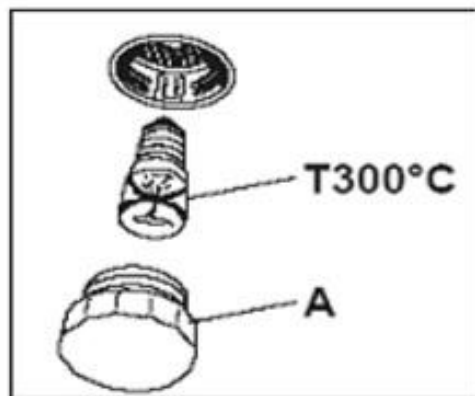
- Висока теплостійкість – до 300 °C
- Електричні параметри: 220-240 В, 50 Гц
- Потужність – 15 Вт.

10.2. Заміна лампи:

– Зніміть скляну захисну кришку (А), повернувши її проти годинникової стрілки.

– Зняти лампочку, повернувши її проти годинникової стрілки, або потягнувши на себе. Залежно від типу лампи.

– Установка лампи проводиться в зворотному порядку



11. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ САМОСТІЙНО. РЕМОНТ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.

Перш ніж зателефонувати до сервісного менеджера, перевірте можливість легкого усунення проблеми за допомогою нижче наведеного списку.

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духова шафа не вмикається	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники.
Духова шафа не нагрівається	- Перевірте, чи керування температурою духової шафи налаштоване правильно. - Перевірте, чи закриті дверцята.
Не працює підсвітка	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Несправна лампа, при необхідності замініть лампу. - Духова шафа не ввімкнена.
Кнопки не натискаються належним чином	- На панелі керування є волога. Витріть панель керування та повторіть спробу. - Перевірте, чи активна функція блокування кнопок.
При нагріванні і охолодженні духовки, чути звуки металу	- Металеві предмети можуть видавати звуки внаслідок розширення при нагріванні. Це не є поломкою.
При роботі духовки з неї виходить пара.	- При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари – нормальна ситуація.
Нерівномірне приготування в духовій шафі	- Перевірте, чи правильно встановлена температура і розташоване деко. - Не відкривайте дверцята часто, якщо страви не потрібно перевертати під час готування. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, температура всередині буде нижчою, і це впливає на результат приготування.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення духової шафи	- Деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжує роботу для охолодження духової шафи. Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.
Духова шафа вмикається автоматично	- Якщо після включення духової шафи або після завершення програми готування не виконано жодної дії, духовка шафа автоматично вимкнеться для збереження електроенергії.



12. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1. Виробник гарантує нормальну роботу духової шафи **протягом 60 місяців** з дня продажу через роздрібну торгову мережу за умови дотримання споживачем правил транспортування, зберігання, монтажу та експлуатації.

12.2. При відсутності позначки про дату продажу гарантійний термін обчислюється з моменту виготовлення.

12.3. У випадку некоректної роботи духової шафи з вини виробника протягом гарантійного терміну споживач має право гарантійного ремонту в сервісних центрах, адреси яких вказані в гарантійному талоні та на сайті торгової марки.

12.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

- Тип несправності.
- Модель приладу.
- Серійний номер (дана інформація розміщена на заводській табличці внизу приладу).

12.5. Термін служби духової шафи 10 років.

TO THE BUYERS` ATTENTION!

It order to confirm your right to warranty service, we ask you to keep a receipt together with a warranty coupon, which shall be fully filled-in with mandatory indication of date of sale, signature and stamp of the store. **Failure to comply with this requirement deprives you of the right to warranty service.**

When purchasing, ask for inspection of the oven in your presence!

DEAR BUYER!

We are grateful that you have selected products of **ELEYUS**. We did our best so you could be satisfied with your choice.

1. GENERAL INSTRUCTIONS

1.1. Before installation and operation of the oven, you shall carefully read our recommendations, keeping to which will ensure reliable operation of the appliance. Do not throw out this manual, as with due time it may give answers to the arising questions.

ATTENTION!

**BEFORE STARTING ITS OPERATION (ACTIVATION),
THE APPLIANCE SHALL BE STORED AT ROOM
TEMPERATURE FOR NO LESS THAN TWO HOURS.**

1.2. The oven is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1077).

ATTENTION!

**USAGE OF PRODUCT FOR PURPOSES OTHER THAN
HOUSEHOLD IS UNACCEPTABLE!**
**WHEN USING THE OVEN FOR OTHER PURPOSES
THERE IS A RISK OF GETTING INJURIES AND
DAMAGING THE PRODUCT, AND THE WARRANTY
WILL NO LONGER BE VALID!**

1.3. Unpack and inspect the product. In case of detecting transportation damage, do not connect the oven and contact a sales organization where you purchased the appliance.

1.4. Children under 8 and persons with psychological, sensor, mental disorders or lack of experience may use the appliance only under supervision or after appropriate instruction and when understanding possible danger.

1.5. The oven shall be installed only by a qualified expert or authorized service center expert due to the recommendations provided by the manufacturer with the observance of all norms and laws in this area, as well as requirements of local power supply companies.

1.6. The manufacturer shall not be liable for any damages or breakdowns caused by improper installation, operation or repair of the product.

1.7. The manufacturer reserves the right to modify the product in order to improve its quality and technical parameters.

1.8. Technical specifications of the oven are indicated in this user manual and on the label attached to the body.

2. TECHNICAL SAFETY RULES

ATTENTION!

IT IS PROHIBITED TO CONNECT THE OVEN TO THE POWER LINE OF THE SURFACE AS WELL AS TO USE FOR CONNECTION OF THE OVEN SOCKETS WITHOUT GROUNDING CONTACT. KEEP THE WIRE FROM MECHANICAL AND THERMAL DAMAGE.

2.1. The appliance may be used only in well-conditioned premises.

2.2. Electrical safety is guaranteed only if there is an effective grounding made in accordance with the rules of electrical safety. This is a mandatory requirement. If there are any doubts, contact the installation expert who will check your grounding system. The manufacturer is not liable for the damage caused by lack of grounding or its malfunction.

2.3. Installation of the appliance and its service shall be carried out by authorized installation expert, technical service staff.

2.4. Do not leave the operating appliance unattended.

2.5. Do not allow children to play with the device.

2.6. Do not allow persons not familiar with this user manual to use the oven without your supervision.

2.7. It is forbidden to change the product design and perform repairs by persons not authorized by the manufacturer.

2.8. If one of the knobs does not turn, don't try to press harder – immediately contact our service for repair.

2.9. Do not use steam cleaners to clean the oven. There is a risk of electric shock.

2.10. When using other kitchen electrical appliances near the oven, keep the wires away from the hot parts of the device.

2.11. In case of a long absence (business trips, vacations, etc.), disconnect the oven from the electrical network.

2.12. It is prohibited to place flammable substances (alcohol, gasoline, etc.) next to the operating oven.

ATTENTION!

SEPARATE PARTS OF THE APPLIANCE ARE HEAVILY HEATED DURING OPERATION AND REMAIN HOT FOR A LONG TIME. DO NOT FORGET ABOUT IT AND MAKE SURE CHILDREN DO NOT PLAY AROUND THE OVEN EVEN AFTER COOKING.

2.13. In the event of a fire, do not throw water into it. There is a risk of burns! Cover the flame with a thick cloth to prevent oxygen from reaching the fire, and switch off the appliance (power off).

2.14. Place the dishes so that it would be impossible to flip the dishes by accidentally touching the handles by hand.

2.15. Do not place on one grid dishes that weight more than 5 kg.

2.16. Keep the oven clean, as food leftovers may catch on fire.

2.17. In case of extraordinary situation, power off the oven, call the service center a telephone number of which is specified in the warranty document.

2.18. The regulators of non-operating oven must be in off position.

2.19. When using the oven for the first time, the insulation materials and heating elements evolve smell. Therefore, do not put food into the oven at the first turn. First, turn on and wait until the smell disappears, and then start cooking.

2.20. Always use heat-shielded gloves when placing or taking out the dishes of the oven.

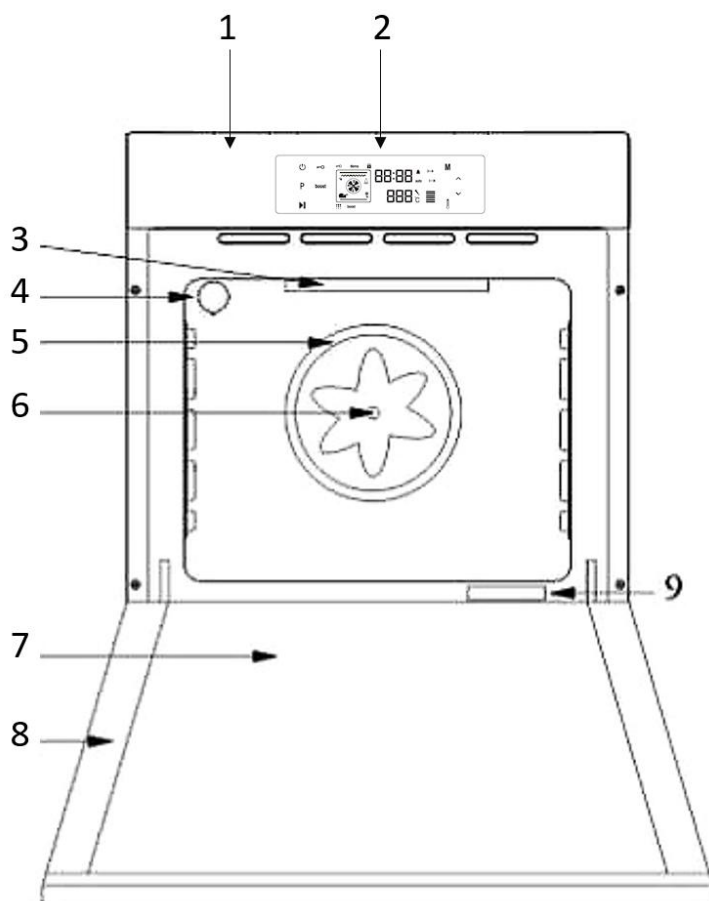
2.21. Do not cook or roast on the surface of the oven under any circumstances. Do not place the baking tray directly on the bottom of the oven.



3. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

3.1. The oven is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1077).

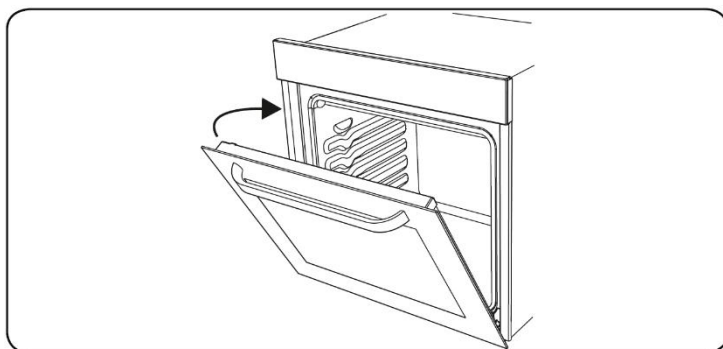
3.2. Construction of the device



Oven with touch control

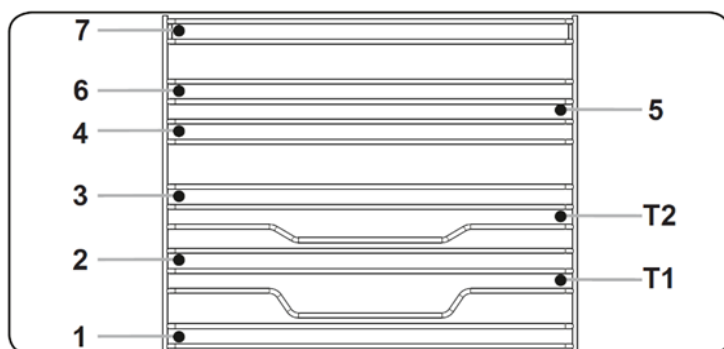
1. Control panel
2. Touch control display
3. Upper heating element (grill)
4. Inner light bulb
5. Convection heating element
6. Convector fan
7. Inner glass oven door
8. Oven door
9. Sticker with technical data

3.3. Soft-Close Oven Door



The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.

3.3. The Wire Rack



Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Insert the accessory to the correct position inside the oven:

- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.

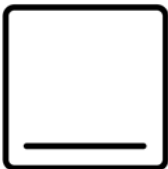
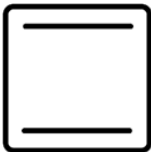


4. USE OF PRODUCT

ATTENTION!

THE ORDER OF THE OPERATING MODES LISTED IN THE TABLE MAY DIFFER FROM THE ORDER IN WHICH THEY ARE LOCATED AT YOUR PRODUCT.

4.1. Oven Functions

Mode	Name and description of the function
	Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.
	Turbo Heater + Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.
	Bottom Heater Function: The the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.
	Top and Bottom Heaters Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagna and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.

	Top and Bottom Heaters + Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.
	Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.
	Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the center of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The oven temperature should be adjusted to 190 °C.
	Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will work along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the center of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The oven temperature should be adjusted to 190 °C.
	3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

	VapClean Function: Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250 ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250 ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning
---	---

4.2. Touch control

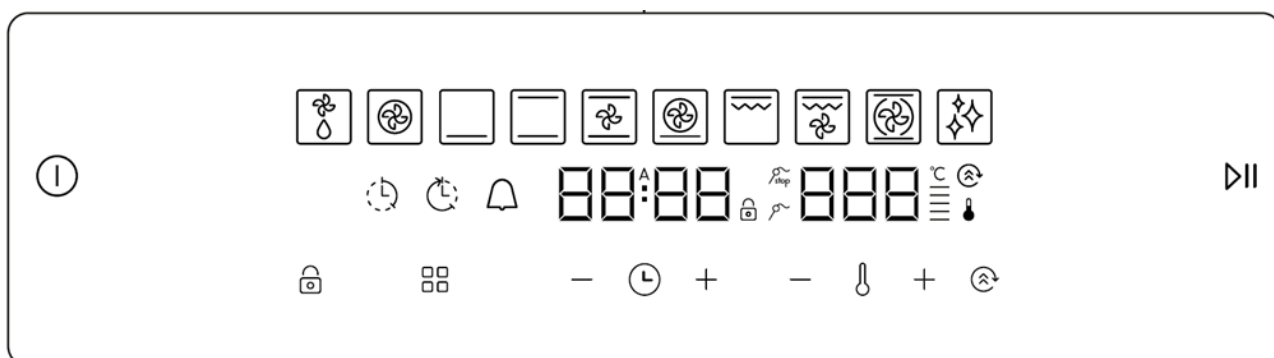
4.2.1. The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

4.2.2. When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

4.2.3. The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

4.2.4. The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

4.2.5. Control panel structure:



4.2.6. The function of the touch buttons is described below:

	On/Off		Mode		Thermostat
	Time Display		Cooking Time		Temperature Bar
	Temperature Display		Cooking End Time		Meat Probe Stop
	Minus		Minute Minder		Meat Probe
	Plus		Auto Cooking		Boost
	Play/Pause		Key Lock		Function Menu

4.2.7. Oven Function Selection

- Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter “WAIT” mode. Defrost function comes as a default on “WAIT” mode. However, unless the PLAY/PAUSE sensor is pressed, the function will not start.

- During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the “BOOST” function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

- During “WAIT” mode, the desired cooking function can be selected by touching the Function Menu sensor button. Each touch on the Function Menu sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom → Bottom and Top → Bottom and Top with Fan → Pizza → Faster Grilling → Double Grill with Fan → 3D → Vap clean

- The operated heaters related to the selected function will be displayed.

- When a cooking function is selected using the Function Menu sensor, the previously selected temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the PLUS and MINUS sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C. (Temperature can be adjusted within the range of 50°C to 320°C in Pizza function).

- After the desired function, temperature and time have been selected, touch the PLAY/ PAUSE sensor to start the oven function operation.

4.2.8. Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

- Touch the ON/OFF sensor to switch the oven on and enter “WAIT” mode.

- During this mode, touch the MODE sensor button for 5 second until the day time is selected.

- The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the PLUS and MINUS sensor buttons on the side of the MODE button.

- To complete the time adjustment, touch the MODE sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

4.2.9. Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions.

- In order to preheat, it is sufficient to press the BOOST sensor after selecting the desired cooking function.

4.2.10. Adjusting the Minute Minder

- Touch the MODE sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and “00:00” appears.
- Adjust the desired time period for the warning signal using the PLUS and MINUS sensor buttons while the symbol is flashing.
- When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.
- When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and “00:00” will flash on the Time display.
- Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

4.2.11. Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. The cooking time can be adjusted during “WAIT” mode or during “OPERATING” mode.

- Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature.
- Touch the MODE sensor button until you see the Cooking Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the PLUS and MINUS sensors while the timer is in this position.
- When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking Time symbol remains illuminated.
- When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display.
- Touch any sensor on the control unit to end the sound.

4.2.12. Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time.

- Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.
- Touch the MODE button until you see the Cooking Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the PLUS and MINUS sensor.
- When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the MODE sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash.
- Set the required finish time using the PLUS and MINUS sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.
- The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Duration Time symbol will flash.
- Touching any button on the timer will end the audible warning.

ATTENTION!

THE COOKING END TIME CANNOT BE SET WHEN THE GRILL FUNCTIONS ARE ACTIVATED.

IF THE COOKING END TIME WAS SET BEFORE ACTIVATING THE GRILL FUNCTIONS, THE COOKING END TIME WILL BE CANCELED AFTER THE GRILL FUNCTIONS ARE SELECTED.

4.2.13. Sound Adjustment

- To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the THERMOSTAT sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound.

- After that, different signal sound will be heard each time the PLUS and MINUS buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "Off" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds.

- Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

4.2.14. Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

- To activate the key lock, touch the KEY LOCK sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display.

- To deactivate the key lock, touch the KEY LOCK sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the ON/ OFF sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.



5. CONTENTS OF DELIVERY

DELIVERY SET INCLUDES	Electric oven	1 pcs
	Grid	1 pcs
	Baking tray	2 pcs
	Telescopic Rails	1 pair
	Fixation bolts	2 pcs
	Operating manual	1 pcs
	Warranty certificate	1 pcs
	Package	1 pcs



6. OVEN INSTALLATION INSTRUCTIONS

ATTENTION!

DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO ANY WORKS, SERVICES ETC.

ATTENTION!

WHEN USING THE OVEN, YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION.

6.1. This Section is intended for qualified technicians and contains installation and service instruction corresponding to current safety norms.

6.2. Due to the safety requirements, electrical connections for cooking surface and oven shall be carried out separately.

ATTENTION!

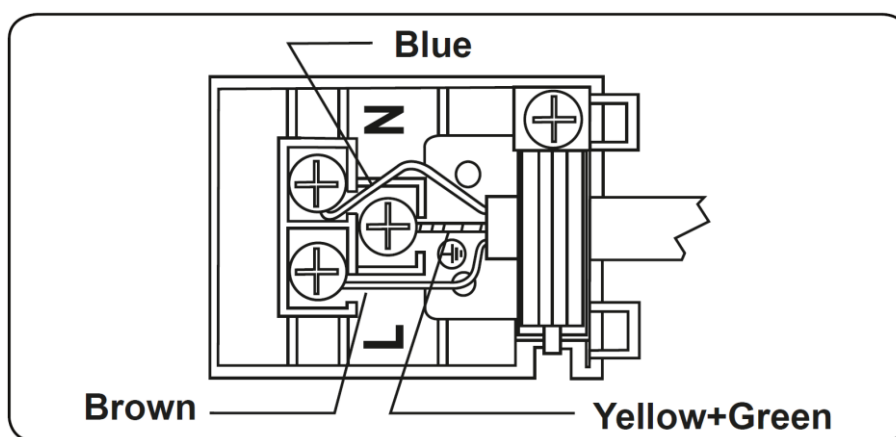
UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION OF THE OVEN ARE PROHIBITED!

ATTENTION!

THE OVEN MUST BE GROUNDED.

6.3. Connection of the appliance to the power network shall be carried out by a qualified expert subject to the applicable rules and regulations.

6.4. The oven has Class I of electrical safety and is designed for connection to the power sources 220-240 V, 50 Hz.



ATTENTION!

INTENSITY OF CURRENT TO ENSURE THE NORMAL OPERATION OF THE OVEN SHOULD BE AT LEAST 16 A. IF THE CURRENT VALUE IS LESS THAN 16 A, IT IS NECESSARY TO CALL A QUALIFIED ELECTRICIAN TO REPLACE THE WIRING.

6.5. Prior to connection it is necessary to check conformity of the electrical parameters of the oven (necessary data is indicated on the factory nameplate placed below the device) to the power network.

6.6. The oven is equipped with a network cable with a plug. The socket should match the size of the plug and have grounding contacts.

6.7. The socket shall be in an easily accessible place for quick access to the plug. Make sure the wire is as close to the oven as possible.

6.8. If the appliance is not used for a long time, remove the plug from the socket.

6.9. It is necessary to remove the back panel of the cabinet for free circulation of air. The panel in which the oven is inserted must have a gap at the back of at least 75 mm.

6.10. It is not recommended to install the appliance near refrigeration units or freezers, as heat can disable them.

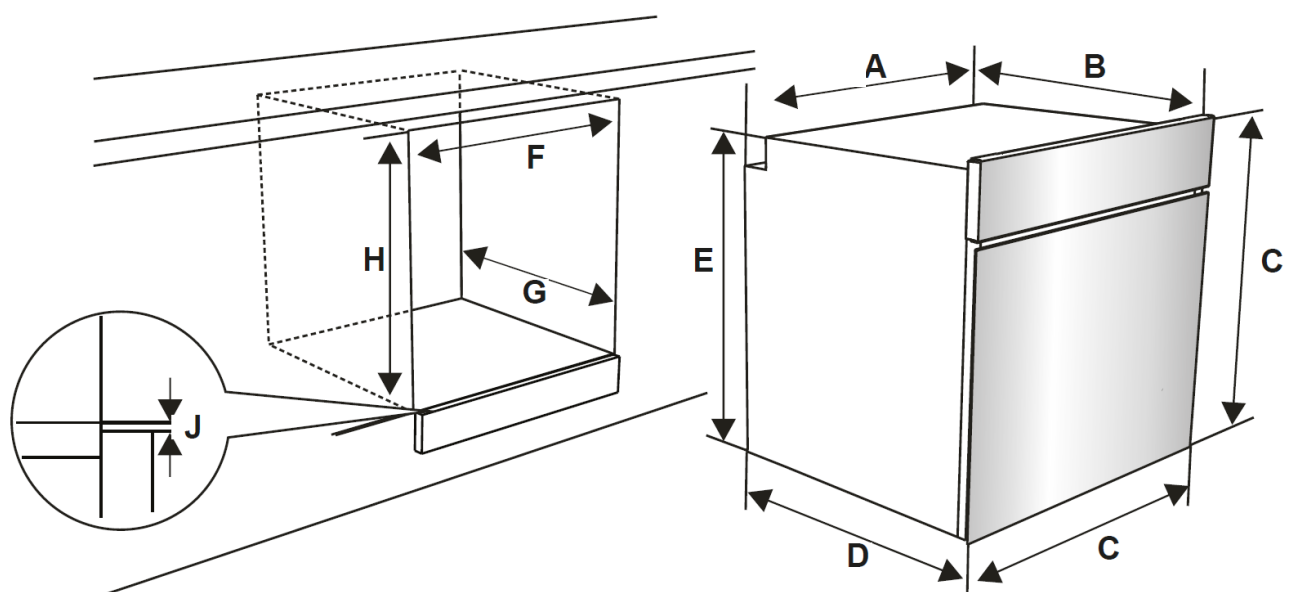
6.11. The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100 °C.

6.12. The distance between the cooking surface and the oven should be at least 5 cm, unless otherwise indicated in the cooking surface manual

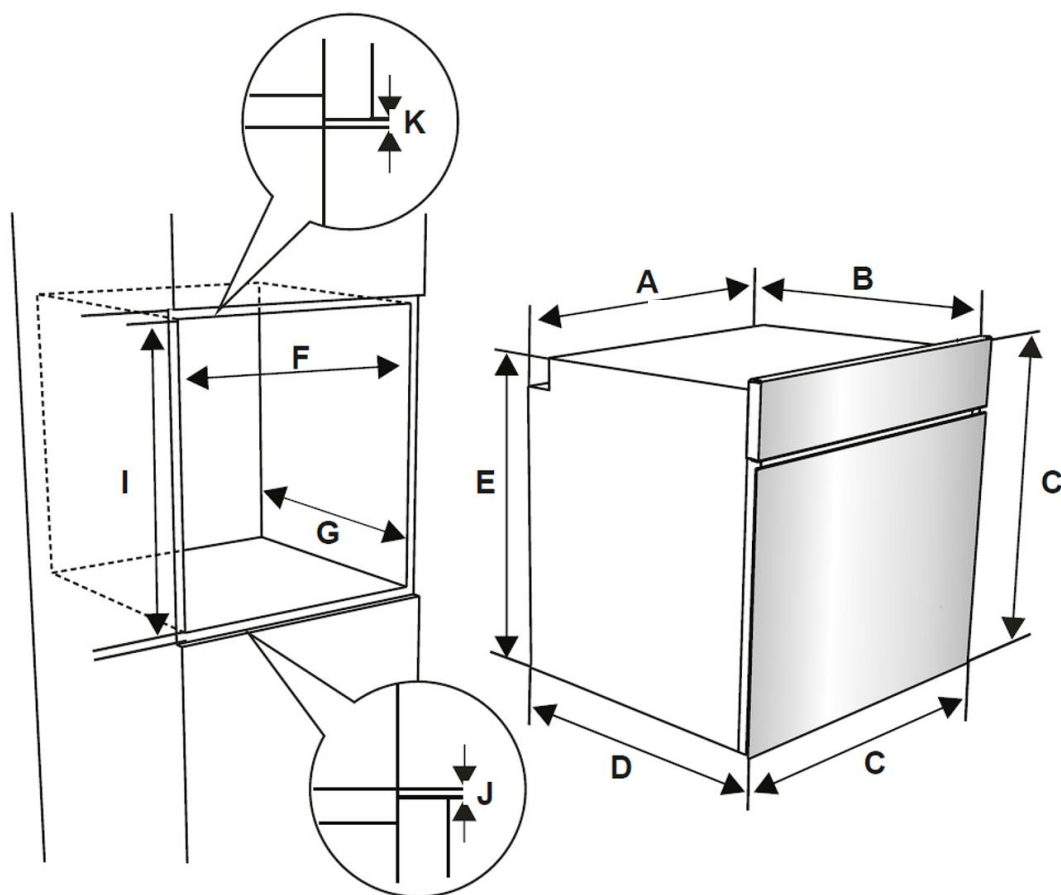
6.13. The installation options, installation dimensions and hole size for installation of the oven are shown in the figure.

A	557 mm
B	550 mm
C	595 mm
D	575 mm
E	576 mm
F	560/580 mm
G	555 mm
H/I	600/590 mm
J/K	5/10 mm

Installation under the worktop

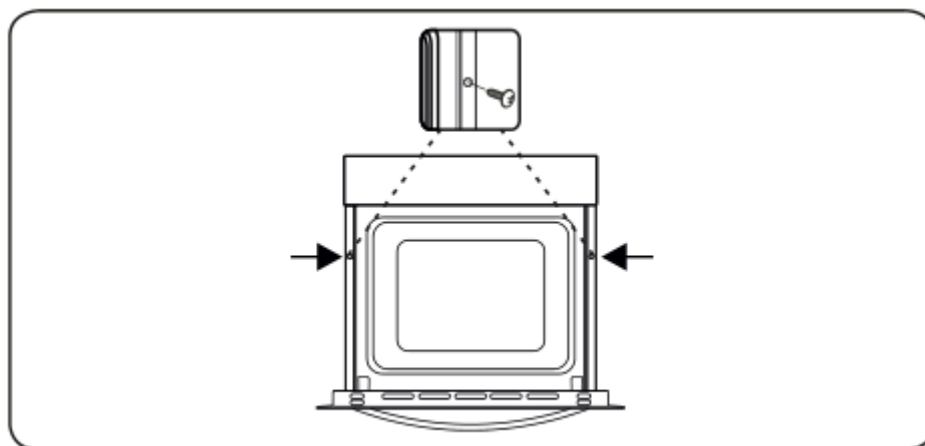


Installation in a wall unit



6.14. When installing the oven, observe symmetry, level it in the center and with the cabinet.

6.15. Open the door and fix the oven to the cabinet panel with four fixation bolts, as shown in the figure.





7. THE FIRST USAGE OF THE OVEN

ATTENTION!

BEFORE THE FIRST USAGE, CLEAN THE ACCESSORIES OF THE OVEN THOROUGHLY (BAKING TRAYS AND GRID).

- Remove all baking trays and grids from the oven.
- Set the knob at the “Top and Bottom” heating.
- Set the maximum level of the temperature.
- Leave the oven at this state for 30 minutes.

ATTENTION!

AS AFTER COOKING THE STEAM MAY COME OUT OF THE OVEN – STEP ASIDE WHEN OPENING THE DOOR.

- During this time, all the elements of the oven and heat-insulating materials are heated, so the burning smell may appear. In case of repeated burning smell, carefully ventilate the oven before cooking food.
- When performing these operations, it is recommended to wipe the oven inside with a damp, and then a dry soft cloth.

ATTENTION!

WHEN OPENING THE DOOR OF THE OVEN, ALWAYS GRASP THE HANDLE IN THE MIDDLE.



8. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

8.1. The following tips will help you use your oven in an environmentally friendly and energy efficient way:

- For the better heat transfer in the oven are used enameled dark-colored kitchen utensils.
- In the event of frequent opening of the oven door while cooking, air enters the interior, which leads to the loss of electricity power. Therefore, it is not recommended to open the oven door frequently.
- The heat remaining in the oven after the cooking process may be used for cooking the next meal.
- Before each cooking, it takes not less than 10 minutes to pre-heat the oven.
- Frozen products need to be defrosted prior to cooking.
- Turn off the oven for a few minutes till the end of cooking, or set the timer so that cooking was finished at the expense of the remaining heat.



9. CARE AND SERVICE

9.1 General cleaning

- Wait for the oven to cool down prior to cleaning.
- After each usage, the warm oven should be wiped with a light moist cloth. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- No residues of food and grease in the oven should be left in the oven as these residues can cause corrosion of the outer and inner surfaces, and also cause fire.

ATTENTION!

IT IS NOT ALLOWED TO CLEAN THE ENAMEL WITH SHARP OBJECTS (AS KNIVES) AND USE POWDER OR ABRASIVE AGENTS.

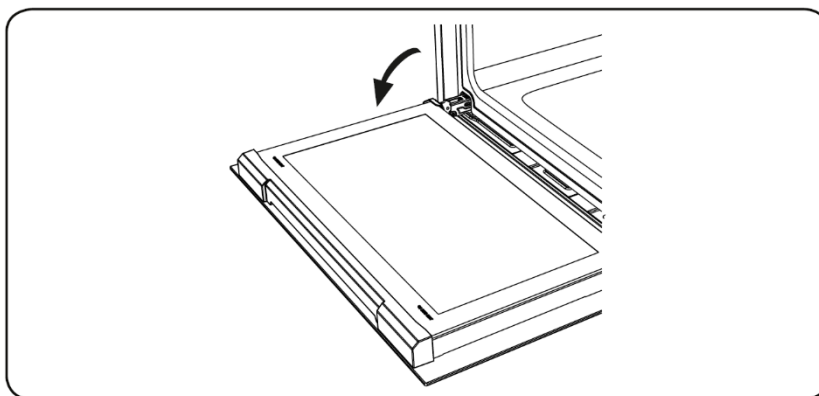
9.2. Taking care of seal

- Oven seal is an essential attribute that provides oven performance. Over time, the seal may become dirty. In this case it may be cleaned with a moist cloth.
- It is not allowed to clean the seal with abrasive agents.
- If the seal wears out or ruptures, contact an authorized service center.

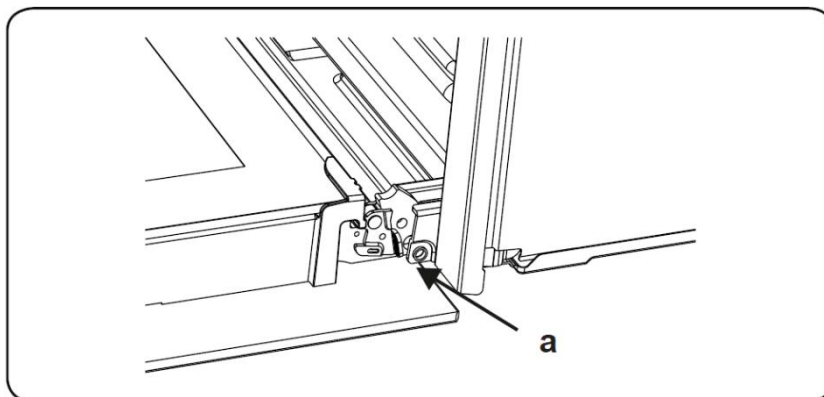
9.3. Cleaning the door

- When cleaning the glass, use appropriate glass cleaning agents.
- Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

1. Open the oven door.

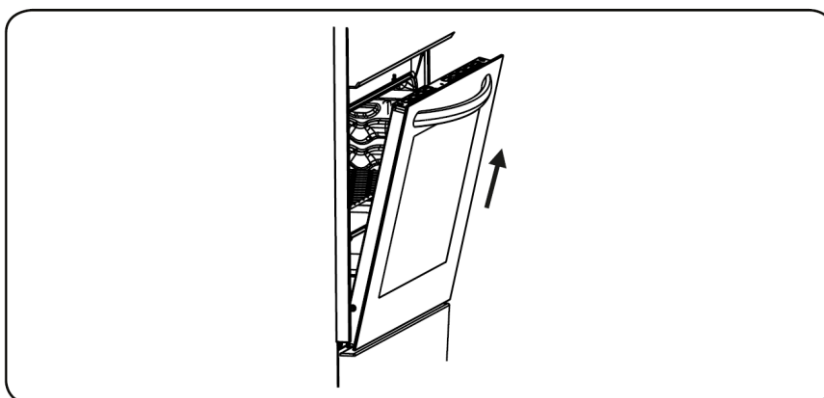


2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.

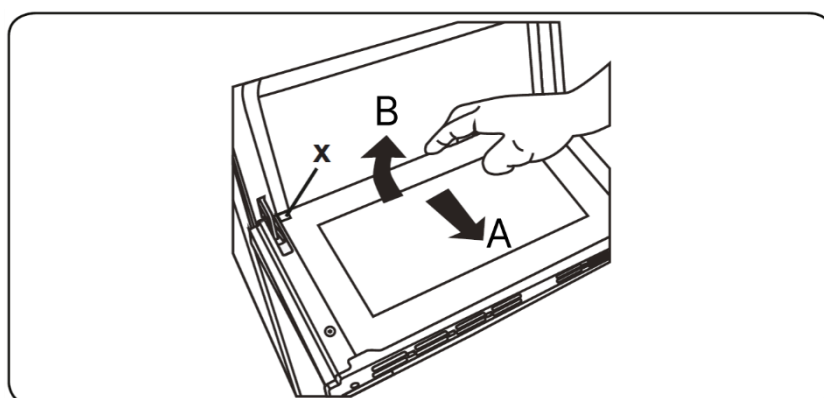
The installation of glass shall be carried out in reverse order.



9.4. Cleaning glass

- When cleaning the control panel glass and door glass, use appropriate glass cleaning agents.

- To remove the inner glass, perform the actions illustrated in the figure:



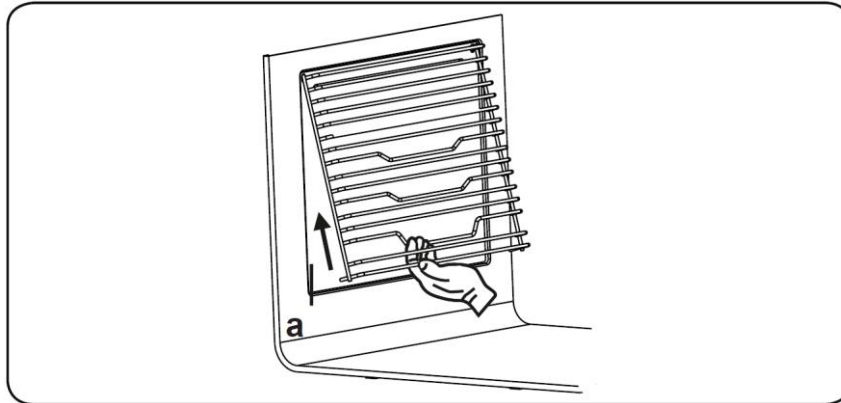
1. Push the glass in the direction of B and release from the location bracket (x).

2. Pull the glass out in the direction of A.

The installation of glass shall be carried out in reverse order.

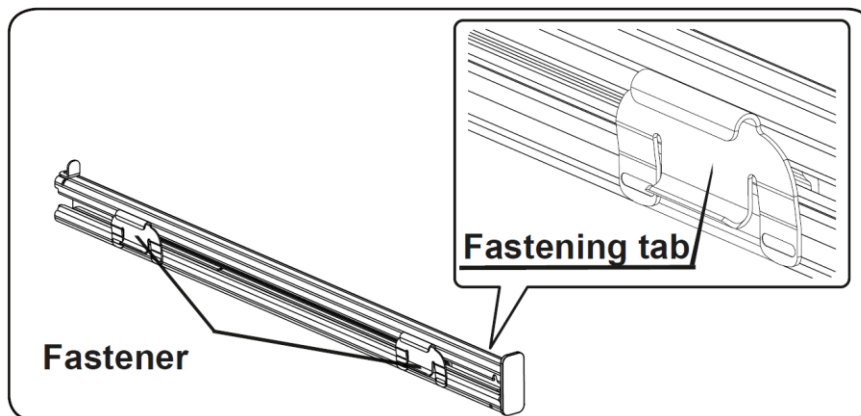
9.5. Taking care of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.

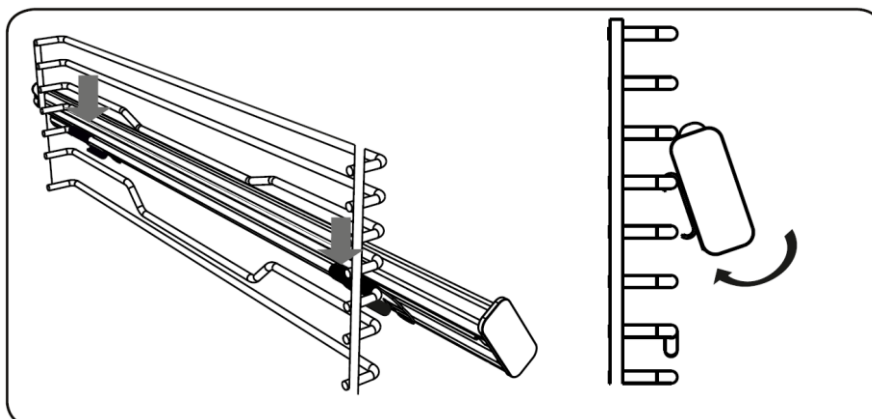


9.6. Cleaning telescopic rail

- Over time, the telescopic rail may become dirty. In this case it may be cleaned thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.



- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.



10. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

ATTENTION!

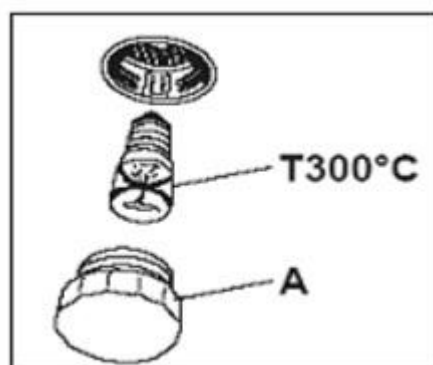
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

10.1. The oven light bulb shall match the following parameters:

- High thermal resistance – up to 300 °C
- Electrical parameters: 220-240 V AC 50 Hz
- Power – 15 W

10.2. Replacing the light bulb:

- Remove the protective glass cover (A) by turning it counterclockwise.
- Remove the light bulb by turning it counterclockwise or pulling it towards yourself depending on the type of lamp.
- Placing the light bulb is carried out in reverse order.



11. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING.

ATTENTION!

**IN ANY CASE DO NOT TRY TO REPAIR THE OVEN BY YOURSELF.
REPAIRS SHALL BE CARRIED OUT ONLY IN AN AUTHORIZED SERVICE CENTER.**

Before contacting a service center, check for possibility of easy troubleshooting the problem by using the list below.

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The oven does not heat up	- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Check that the door is closed.
The lights do not work	- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Defective light bulb, replace bulb if necessary. - The oven is turned off.

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The timer buttons cannot be pressed properly.	- There is moisture on the control panel. Remove the moisture and try again. - Check whether the key lock function is set.
When heating and cooling the oven, metal sounds are heard	- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.
The steam is coming out of the working oven.	- When heated, the food may emit steam that will go outside. It is recommended to turn on the air extraction or ventilate the room. Emission of steam is not a malfunction.
Cooking is uneven within the oven	- Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. - Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	- Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven. The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.



12. MANUFACTURER WARRANTY

12.1. The manufacturer guarantees correct operation of the oven **within 60 months** from the date of sale through the retail network if the consumer adheres to the rules of transportation, storage, installation and operation.

12.2. In case of absence of a sales date mark, the warranty period is calculated from the manufacture date.

12.3. In the case of improper operation of the oven within the warranty period, the consumer has the right to warranty repair at the service centers, addresses of which are indicated in the warranty coupon and on the website of the trademark.

12.4. When contacting the service, you should inform:

- Type of malfunction.
- Model of the device.
- Serial number (this information is indicated on the nameplate at the bottom of the appliance).

12.5. Life span of the oven – 10 years.